Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11
CH-3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900
Fax 031 858 17 15

Servicezentrale
Tel. 0848 400 100
Fax 031 859 64 50

www.hugentobler.com
info@hugentobler.com

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

Hugifrit

Installations- und Bedienungsanleitung

Stand-Fritteusen und Einbau-Fritteusen (E)

Inhaltsverzeichnis

1. Beschreibung 3
1.1 Äußerer Aufbau 3
1.2 Innerer Aufbau 3
1.3 Aufstellen der Standfritteuse 4
1.4 Installation der Einbaufritteuse 4
2. Zubehör 4
3. Funktionsweise 4
4. Technische Daten 5
4.1 Geräteidentifikation 5
4.2 Abmessungen 5
4.3 Gewicht und Fülldaten 5
5. Elektro-Anschluss 5
5.1 Spannung & Anschlussarten 6
5.2 Anschlusskabel 6
5.3 Netzabsicherung 6
5.4 Umgebungsbedingungen 6
6. Grundlegende Sicherheitsvorschriften 6
6.1 Spezifische Gefahren und Weisungen 7
6.2 Personensicherheit 7
7. Sicherheitseinrichtungen 8
7.1 Hauptschalter 8
7.2 Sicherheitssonde 8
8. Autorisierte Personen 8
8.1 Aufgabenbereich des Personals 8
9. Vor Inbetriebnahme 8
10. Inbetriebnahme 9
10.1 Inbetriebnahme Lift 9
11. Frittieren 9
11.1 Frittieröl ablassen (Filtern) 10
11.2 Frittieröl ablassen (Reinigung) 10
11.3 Liftbetrieb 10
12. Fettpflege mit Filter- & Pumpsystem (Option) 10
12.1 Öl abpumpen 11
13. Kundendienst 12
14. Wartung 12
15. Bedienanleitung Hugifrit 13
16. Störungsmeldungen 14
17. Hugifrit Funktionen / Programmierung / Anzeigen / Legende Infofeld 14

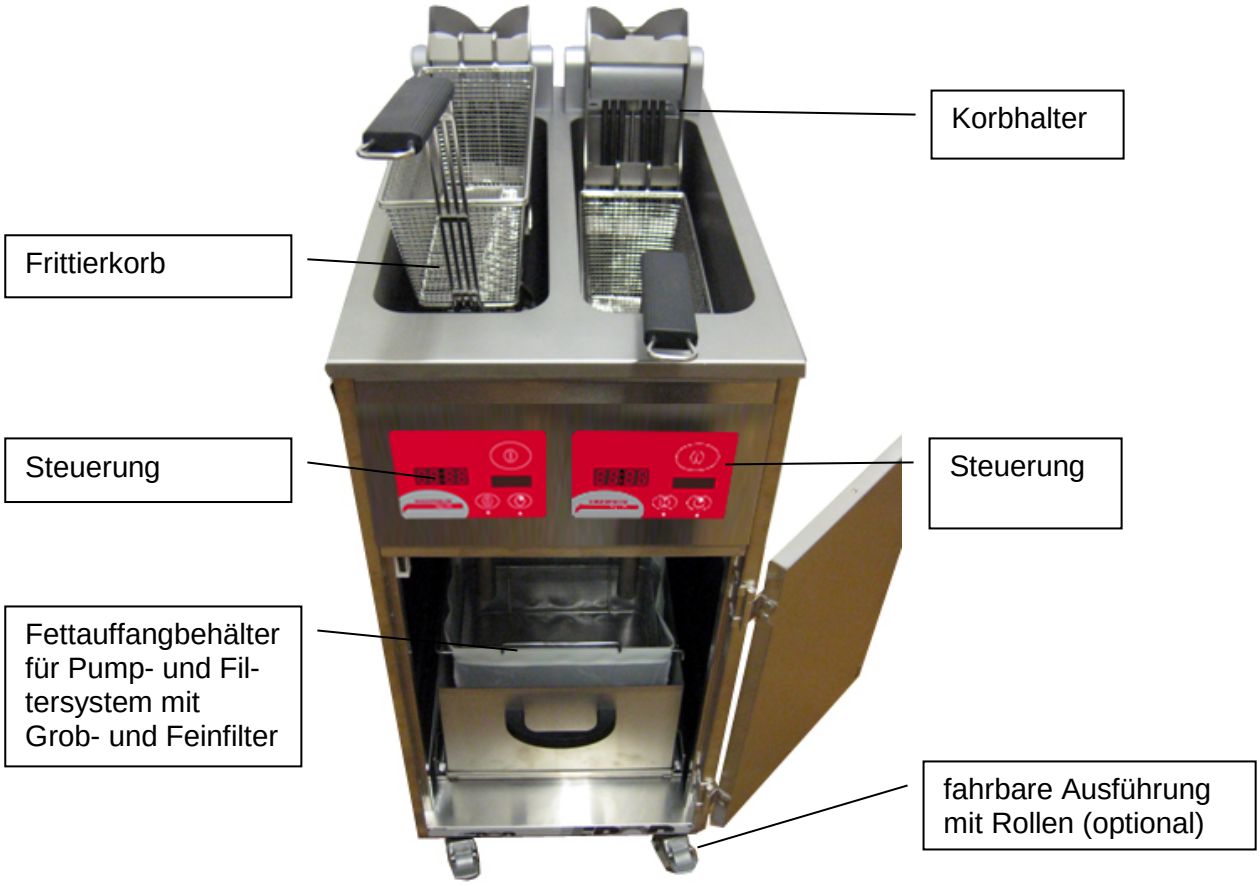
Sicherheitsvorschriften:

Die Anleitung muss von jeder Person gelesen und angewendet werden,
welche mit dem Gerät arbeitet.
Die Sicherheitsvorschriften müssen bekannt sein und eingehalten werden.
Sie muss ständig am Arbeitsort verfügbar sein.

Elektroanschluss muss durch einen Elektrofachmann erfolgen.
Das Gerät ist nur für beaufsichtigen Betrieb zugelassen.
Fritteuse nicht mit Wasserstrahl reinigen.
Brandgefahr bei Unterschreitung der unteren Ölstandmarke.

1. Beschreibung

1.1 Äußerer Aufbau



1.2 Innerer Aufbau

1.3 Aufstellen der Standfritteuse

Beim Aufstellen des Stand-Gerätes sind folgende Punkte zu beachten:

a) Fritteuse aufstellen und ausnivellieren. Die Füsse sind in der Höhe verstellbar.
b) Ein Mindestabstand von 30 mm zur Wand oder anderen Apparaten ist einzuhalten.
c) Das Gerät darf nicht auf einer brennbaren Unterlage stehen. Es gelten zusätzlich die örtlichen Sicherheits- und Bauvorschriften.
d) Die Fritteuse ist ein feststehendes Gerät. Bei Fritteusen mit 4 Rollen (je 2 Bock- und Lenkrollen) möglich bei Typ 41+42, sind beim Aufstellen die Bremsen der beiden vorderen Rollen zu blockieren.
e) Die Be- und Entlüftungsöffnungen (an Boden-, Front- und Rückseite) müssen frei gehalten und dürfen nicht zugestellt werden.

Achtung:

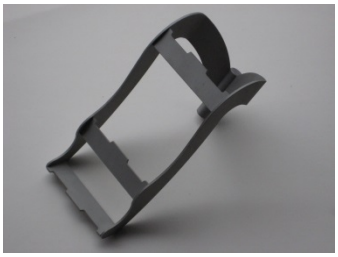
Gemäss den internationalen Vorschriften, dürfen die Friteusen VX 21 und VX 31 nicht frei aufgestellt werden; sie sind daher mit einer Befestigungslasche zu sichern.

1.4 Installation der Einbaufritteuse

Für den Einbau und die entsprechenden Ausschnittmaße stehen separate Einbauzeichnungen und Einbauvorschriften zur Verfügung. Es ist zu beachten, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung des Fritteusen-Innenraumes gewährleistet ist und dass die Innentemperatur im Fritteusen-Unterbau nicht mehr als 50°C beträgt.

2. Zubehör

Frittierkorb



Korbhalter

Frittierbeckenabdeckung

Fettauffangbehälter mit Fein- und Grobfilter (Option: Filter- und Pumpsystem)

Grobfilter

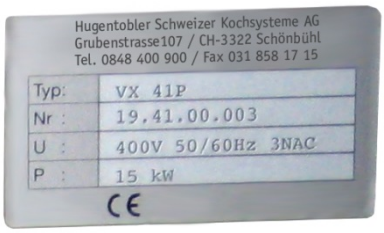
3. Funktionsweise

Im Wesentlichen besteht die Fritteuse aus einem Frittierbecken in welchem eine Elektro-Tauchheizung das Frittieröl erhitzt und dieses auf der benötigten Frittiertemperatur hält. Der Frittierkorb mit dem Frittiergut wird manuell in das heisse Frittieröl abgesenkt. Ist die Option Lift vorhanden, erfolgt die Absenkung automatisch nach Programmwahl. Je nach Variante unterscheiden sich die Größe des Frittierbeckens und die Leistungsfähigkeit der Elektro-Tauchheizung.

4. Technische Daten

4.1 Geräteidentifikation

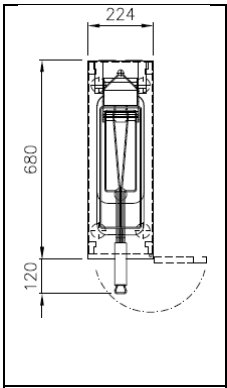
Jede Fritteuse ist mit einer eindeutigen Geräteidentifikation versehen. Das Typenschild befindet sich hinter der Türe am Schaltkasten Halteblech. Halten Sie bei jeder Anfrage an den Kundendienst die Geräteidentifikation bereit.


Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse107 / CH-3322 Schönbühl
Tel. 0848 400 900 / Fax 031 858 17 15
Typ: VX 41P
Nr : 19.41.00.003
U : 400V 50/60Hz 3NAC
P : 15 kW
CE

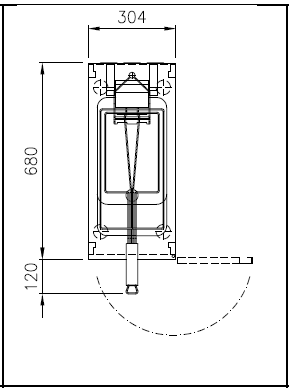
4.2 Abmessungen

Standfritteuse:		Einbaufritteuse:
Auslieferhöhe:	900 mm	siehe separate Maßzeichnungen
Verstellbare Füsse:	+20 / -3 mm	
Fahrbare Ausführung:	904 mm	

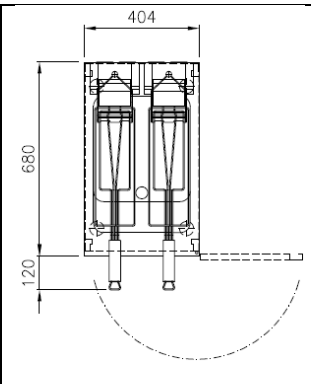
Standfritteusen:



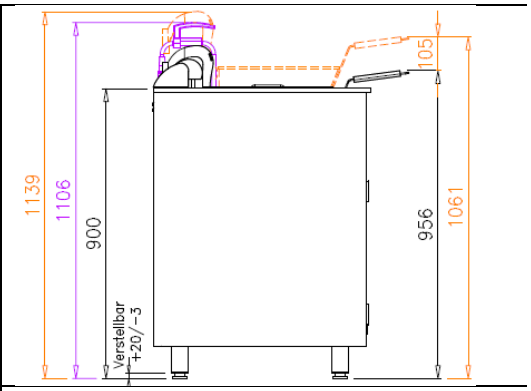
Modell 21



Modell 31



Modell 41 / 41T / 42



alle Stand-Modelle

4.3 Gewicht und Fülldaten

Type	Netto-Gewicht	Ölinhalt l Min.	Max.	Füllmenge der Frittierkörbe	empfohlene Füllmenge	Anzahl der Körbe	Stundenleistung TK Frittes	vorgeb. Frittes
VX 21	kg	7	9	1,25 kg	0,90 kg	1	17–22 kg	20–25 kg
VX 31	kg	13	16	1,50 kg	1,00 kg	1	27–32 kg	30–35 kg
VX 41	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2 (1)	2x17–22 kg	2x20–25 kg
VX 41 T	kg	18	23	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2x17–22 kg	2x20–25 kg
VX 42	kg	2 x 7	2 x 9	2 x 1,25 kg	2 x 0,90 kg	2	2x17–22 kg	2x20–25 kg

5. Elektro-Anschluss

⚠ Der Elektroanschluss darf nur durch eine konzessionierte Fachfirma erfolgen. Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

a) Überprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich hinter der Türe am Schaltkasten-Halteblech.

b) Alle Geräte werden mit einem Anschlusskabel (ohne Stecker) ausgeliefert. Der bauseitige Elektroanschluss muss nach EN 60335-1 und örtlichen Vorschriften durchgeführt werden.

5.1 Spannung & Anschlussarten

Standardausführung: 3 NAC 400V, 50/60Hz, 3L+N+PE

5.2 Anschlusskabel

Für alle Modelle: 1 Kabel, Länge 1,5 m, ohne Stecker.

5.3 Netzabsicherung

Typ	**VX 21**	**VX 31**	**VX 41**	**VX 41T**	**VX 42**
Leistung	7,5 kW 5,4W/cm²	11,4 kW 5,4W/cm²	15 kW 5,4W/cm²	15 kW 5,4W/cm²	15 kW (2 x 7,5) 5,4W/cm²
Spannung	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz	3NAC400V 50/60 Hz
Netzabsicherung	3 x 16A	3 x 20A	3 x 25A	3 x 25A	3 x 25A (2 à 3x16A)
Zuleitung	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE	3L+N+PE

5.4 Umgebungsbedingungen

Fritteuse	Temperatur min. °C	Temperatur max. °C	Feuchtigkeit max. %
bei allen Varianten	+5	+60	60

6. Grundlegende Sicherheitsvorschriften

- Die Fritteuse dient ausschliesslich zum Frittieren von frischen und tiefgekühlten Nahrungsmitteln, welche beim durchgeführten Frittierungsprozess weder Personen- noch Sach- oder Umwelt gefährdend reagieren.
- Die Fritteuse ist ausschließlich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
- Eine andere Nutzung der Fritteuse gilt als nicht bestimmungsgemäss.
- Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehören auch das Beachten der Betriebsanleitung und das Einhalten der vom Hersteller vorgeschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsvorschriften.

6.1 Spezifische Gefahren und Weisungen

WARNUNG

- Enthält der Ölauffangbehälter heisses Frittieröl, müssen bei dessen Handhabung Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille getragen werden.
- Die Fritteuse niemals mittels Wasser, einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.
- Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Fritteuse aus, wenn die Fritteuse ohne vorheriges Einfüllen von Fett oder Frittieröl in Betrieb gesetzt wird.
- Während des Betriebs darf der Frittierölstand nicht unter die untere Ölstandsmarke absinken. Es besteht Brandgefahr bzw. der Sicherheitsthermostat schaltet die Fritteuse ab.
- Während des Betriebs darf der Frittierölstand nicht über die obere Ölstandsmarke ansteigen. Es besteht beim Eintauchen von Frittiergut Überlauf- bzw. Überschäumgefahr.
- Abgenutztes, verunreinigtes Frittieröl ist erhöht entzündlich und neigt zum Überschäumen.
- Bei einem Frittierölbrand niemals mit Wasser einen Löschversuch einleiten, sondern sofort einen Feuerlöscher mit spezieller Füllung benutzen – umgehend die Feuerwehr informieren!

ACHTUNG

Die Fritteuse kann bei falscher Bedienung schwere Verletzungen des Personals verursachen. Das Personal, das die Fritteuse bedient und wartet, muss für den korrekten Umgang mit der Fritteuse geschult sein und muss die Sicherheitsvorschriften in dieser Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben, bevor mit der Bedienung oder der Wartung der Fritteuse begonnen wird.

6.2 Personensicherheit

WARNUNG

- Einbringen von zu viel gefrorenem oder zu nassem Frittiergut in das heisse Frittieröl führt zu Aufschäumen des heissen Frittieröls und mindert die Qualität der frittierten Nahrungsmittel.
- Die Fritteuse nicht im aufgeheizten Zustand verschieben. Es besteht Überschwappgefahr des heissen Frittieröls.
- Beim Ablassen des Frittieröls sollte das Frittieröl deutlich abgekühlt sein (Verbrennungsgefahr).
- Tauchheizung niemals mittels Stahlbürste reinigen. Nachweislich unsachgemässe Reinigung der Tauchheizung schliesst Gewährleistungsansprüche aus.
- Verändern oder entfernen Sie nie Sicherheitseinrichtungen.
- Schalten Sie keine Sicherheitseinrichtungen durch Veränderungen an der Fritteuse aus.
- Betreiben Sie die Fritteuse nie in schadhaftem Zustand.
- Melden Sie Unregelmässigkeiten, insbesondere solche, die die Sicherheit betreffen, sofort ihrem Vorgesetzten.

7. Sicherheitseinrichtungen

Die Fritteuse verfügt über folgende Sicherheitseinrichtungen: Ein-/Aus-Schalter, Sicherheitsschutz, Sicherheitssonde.

7.1 Hauptschalter

Der Hauptschalter trennt die Steuerung vom elektrischen Netz. Der Ein-/Aus-Schalter befindet sich hinter der Flügeltüre am Schaltkastengehäuse.

7.2 Sicherheitssonde

Das Gerät ist mit einer Sicherheitssonde nach neusten Vorschriften versehen. Sollte die Regelsonde nicht richtig funktionieren und das Öl überhitzen oder ist der Ölstand zu tief, so spricht bei 215°C der Sicherheitskreis an und stellt automatisch die Heizung ab. Um die Friteuse wieder einzuschalten, den Hauptschalter auf '«O» stellen, und wieder einschalten «I» (=Reset).

Hinweis: Der Sicherheitskreis lässt sich erst nach Erkalten des Öls / Fettes auf unter 190°C wieder einschalten. Schaltet der Sicherheitskreis mehrmals aus, muss der Service angefordert werden.

8. Autorisierte Personen

Mit der Fritteuse dürfen nur Personen arbeiten, die für die jeweiligen Arbeiten autorisiert sind.
Die Personen sind dann autorisiert, wenn sie die in diesem Kapitel aufgelisteten Ausbildungs- und Wissensanforderungen erfüllen.

8.1 Aufgabenbereich des Personals

Betreiber
Als übergeordnete juristische Person ist der Betreiber verantwortlich für die bestimmungsgemässe Verwendung der Fritteuse und für die Ausbildung sowie den Einsatz der berechtigten Personen.
Er legt die Kompetenzen und Weisungsbefugnisse der berechtigten Personen für seinen Betrieb fest.

Bediener der Fritteuse
Dies ist eine Person, welche über die Bedienung der Fritteuse instruiert und über die bestehenden Gefahren orientiert ist.

Ihr obliegen folgende Arbeiten:

- Sie richtet die Fritteuse auf die zu frittierenden Nahrungsmittel ein.
- Sie bestückt die Fritteuse mit den zu frittierenden Nahrungsmitteln.
- Sie schaltet die Frittierzyklen ein und überwacht diese.
- Sie lokalisiert Probleme und organisiert die Problembehebung.
- Sie überwacht die Frittierölqualität und führt Frittierölnachfüllung, -reinigung und -filtrierung durch.

9. Vor Inbetriebnahme

Entfernen Sie alle noch vorhandenen Verpackungsrückstände**. Ölbecken und Zubehör gründlich reinigen und Korbhalter aufstecken.**

10. Inbetriebnahme

- Gerätedeckel von Ölbecken entfernen und Korb herausnehmen, **Ablasshahn schliessen!**
- Ölbecken bis zur Markierung zwischen MIN und MAX mit Frittieröl auffüllen.
  Die Niveaumarkierung (MIN/MAX) ist auf der Seitenwand des Ölbeckens zu sehen.

  MIN: Ist die MIN-Markierung erreicht, so ist Öl bzw. Fett nachzufüllen.
  MAX: MAX-Markierung nicht überschreiten.

Achtung:
Nur flüssiges Frittierfett oder entsprechendes Öl verwenden! Bei Verwendung von Blockfetten muss dieses vor Befüllung extern (z.B. Herd) verflüssigt werden. Fett muss in direktem Kontakt mit dem Heizkörper sein.

Öl-/Fetteinfüllung

	VX 21	VX 31	VX 41	VX 41 Twin	VX 42
Min. Liter	7	13	18	18	2 x 7
Max. Liter	9	16	23	23	2 x 9

10.1 Inbetriebnahme Lift

Die Hebevorrichtung ist aus Transportgründen in Frittierstellung (unten). Wenn Sie mit der Programmtaste das erste Mal starten, läuft nur die Zeit ab. Nach Ablauf der Zeit fährt der Lift nach oben und ist betriebsbereit.

11. Frittieren

→ siehe auch Absatz 15 und 16 Bedienung der Steuerung!

Mittels Schalter Frittiertemperatur wählen (ideal 175°C); Signallampe leuchtet grün. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, Frittiergut in Korb legen (nicht überfüllen, siehe Tabelle Seite 5). Tiefgefrorenes Frittiergut vor dem Eintauchen gut abschütteln und Korb ins Frittierbecken eintauchen.
Sobald das Frittiergut die gewünschte Bräunung erreicht hat, Korb anheben und zum Abtropfen an Korbhalter hängen.

Achtung: Die Fritteuse ist nur für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.
Soll während des Betriebes Öl nachgefüllt werden, unbedingt langsam und sorgfältig das kalte Frittiermedium zugeben, Schutzkleidung + Schutzbrille tragen, um Spritz- und Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Durch die Eingabe von zu grossen Mengen und zu nassem Frittiergut (z.B. Eiskristalle) wird das Aufschäumen des Öls verstärkt und die Qualität verschlechtert!
Altes, verschmutztes Öl ist leichter entzündbar und begünstigt das Überschäumen.
Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel sofort auf das Ölbecken zu legen und
das Gerät vom elektrischen Netz zu trennen!

OEL-/ ODER FETTBRAND NIE MIT WASSER BEKAEMPFEN!
FEUERWEHR BENACHRICHTIGEN!

Zur Bekämpfung eines Fettbrandes müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: Z.B. Feuerlöscher oder ortsfeste Löscheinrichtungen.

11.1 Frittieröl ablassen (Filtern)

Achtung: ⚠
Beim Filtrieren des Öls bitte Handschuhe, Schutzbrille und geeignete Schutzkleidung tragen. Durch Öffnen des Ablasshahns das noch min. 70°C heisse Öl in den Auffangbehälter ablassen. Rückstände bleiben im Grob- und Feinfilter.

Ablasshahn wieder schliessen!

Frittierbecken mit Lappen reinigen. Öl in das Frittierbecken zurückleeren und falls nötig nachfüllen (ideal zwischen MIN und MAX-Marke). Deckel aufsetzen.

Hinweis: Nie neues Öl/Fett mit altem, verbrauchtem Öl/Fett mischen!

11.2 Frittieröl ablassen (Reinigung)

Beim Reinigen wie folgt vorgehen:

1. Fritteuse muss ausgeschaltet sein
2. Heizelemente in Abtropfstellung bringen
3. Frittieröl vollständig ablassen und Ölauffangbehälter aus der Fritteuse herausnehmen
4. Heizelemente in Reinigungsstellung bringen
5. Becken und Heizelemente mit empfohlenem Reinigungsmittel und Wasser reinigen u. trocknen
6. Ablasshahn schliessen, (neues) Fett/Öl in den Fettbehälter füllen. Altes, verbrauchtes Öl/Fett fachgerecht entsorgen

Es ist verboten, die Heizelemente durch Abbrennen zu reinigen (Trockenlauf).
Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt. Die Verschalungsbleche sind aus rostfreiem Stahl gefertigt und können mit einem handelsüblichen Chromstahlreiniger behandelt werden.
Die Fritteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden

11.3 Liftbetrieb

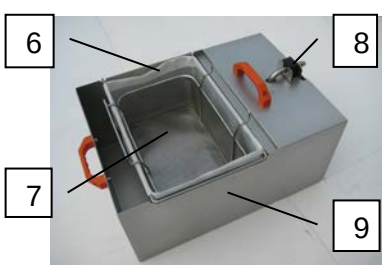
Wird bei Doppelbeckenfritteusen Modell VX42 und VXE42 nur ein Frittierbecken benutzt, muss das linke Becken gewählt werden, um den Liftlauf zu ermöglichen.

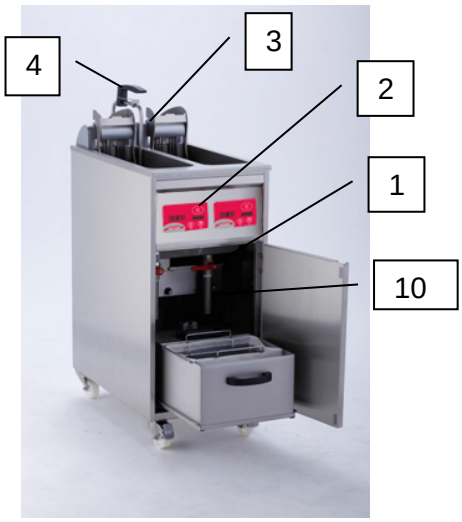
12. Fettpflege mit Filter- & Pumpsystem (Option)

⚠ **Achtung:** Diverse Teile können sehr heiss sein und es herrscht Verbrennungsgefahr! Unbedingt Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!

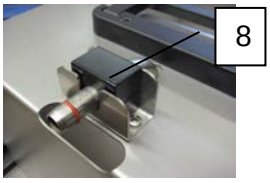
Das System besteht aus folgenden Hauptkomponenten:

1) Ölablasshahn
2) Starttaste zur Ölpumpe
3) Schnellkupplung mit Absperrventil
4) Auslauf-Rohr mit Haltegriff
5) Entsorgungsschlauch (siehe nächste Seite)
6) Feinfilter mit Rahmen
7) Grobfilter
8) Ansaugrohr
9) Ölauffangbehälter
10) Ölpumpe





VOR BENUTZUNG:



Prüfen Sie den Auffangbehälter und den richtigen Sitz des Ansaugrohres.

Kontrollieren Sie die Position des Fein- und Grobfilters.

- Jetzt den Ablasshahn öffnen: Das noch mindestens 70°C warme Öl läuft durch den Grob- und Feinfilter in den Auffangbehälter.
- Heizkörper in Abtropfstellung bzw. Reinigungsstellung bringen.
- Reinigen Sie das Frittierbecken.
- Stecken Sie das Auslaufrohr (4) mit Handgriff auf die Schnellkupplung (3) hinter das Schwenklager.

Vorsicht: Jede Handhabung an der Schnellkupplung darf nur bei ausgeschalteter Pumpe erfolgen (Spritzgefahr)!

Ölwechsel: Öl ablassen und gemäss örtlichen Vorschriften entsorgen.

- Starten Sie die Pumpe:

  Bei ausgeschalteter Fritteuse den Pumpenknopf lange drücken bis die Pumpe startet → Im Infofeld erscheint „Pu“
  („Err“= Fehlermeldung: Vermutlich ist das Öl zu heiss oder zu kalt)

  (Bei den Modellen 41T und 42P mit 2 Bedienfeldern und nur 1 Pumpe kann die Pumpe nur mit dem linken Bedienfeld gestartet werden.)

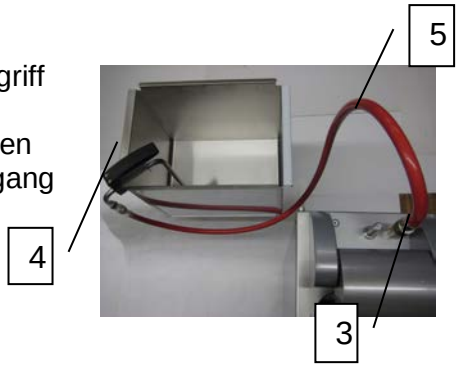
- Die Pumpe läuft und pumpt das gefilterte Öl zurück in den Filterbehälter. Lassen Sie noch einen Augenblick den Ablaufhahn offen, um evtl. Reste in den Filter zu spülen.
- Schließen Sie den Ablaufhahn (1).
- Wenn am Einlaufrohr (4) kein Öl mehr austritt, schalten Sie die Pumpe mit Pumpenknopf (kurz tasten) ab.
- Bei Modell VX 42 wiederholen Sie den gesamten Vorgang beim zweiten Becken.
- Nach Beenden entnehmen Sie den Ölauffangbehälter mit dem Grob- und Feinfilter und dem Auslaufrohr. Grob- und Feinfilter, Auslauf- und Ansaugrohr mit heißem Wasser (Geschirrbrause) abspülen. Der Ölauffangbehälter kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Achtung! Aggressive Reinigungsmittel können dem System schaden!

12.1 Öl abpumpen

Das Umpumpsystem erlaubt das Abpumpen von verbrauchtem Öl in ein Transport- oder Altölfass. Dazu ist wie folgt vorzugehen:

1) Zwischen Schnellkupplung (3) und dem Auslaufrohr (4) mit Haltegriff stecken Sie den roten Entsorgungsschlauch (5).
2) Das Auslaufrohr halten Sie in ihr Entsorgungsgefäss. Jetzt schalten Sie die Pumpe wie oben beschrieben ein. Wenn der Abpumpvorgang beendet ist, schalten Sie die Pumpe aus.
3) Entnehmen Sie den Entsorgungsschlauch (5).
4) Alle Teile wie bereits beschrieben reinigen.
5) Ablaufhahn schließen. Neues Öl einfüllen.



13. Kundendienst

Wenden Sie sich bei Betriebsstörungen an Ihren Händler oder an die nächste Servicestelle.
Vermeiden Sie aber Fehlmeldungen und prüfen Sie deshalb vor Anforderung eines Monteurs, ob

- die Sicherungen der elektrischen Zuleitung intakt sind
- der Stecker eingesteckt ist
- das Gerät richtig in Betrieb gesetzt wurde
- Ölstand kontrollieren, eventuell unter „MIN“ Markierung.

Bitte geben Sie bei jeder Meldung an die Servicestelle den Gerätetyp und die Gerätenummer an, die Sie auf dem Typenschild am Schaltkastengehäuse hinter der Türe finden.

Es ist empfehlenswert nun diese Angaben nachstehend einzutragen.

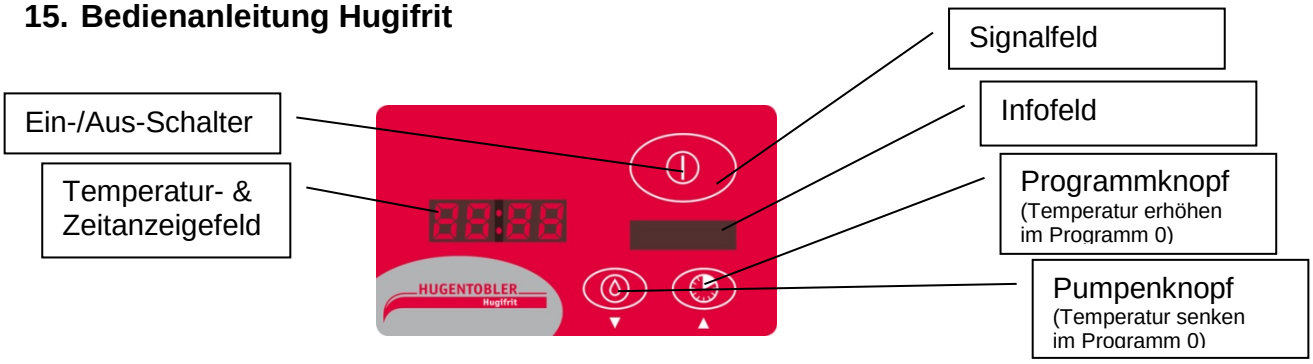
Typ _____
Geräte-Nummer _____
Spannung _____
Inbetriebnahme _____
Servicestelle _____
Telefon-Nummer _____

14. Wartung

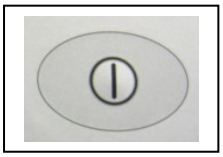
Der Betreiber ist verpflichtet, die Fritteuse in regelmässigen Abständen zu warten und zu reinigen.
Die Fritteuse darf nur in technisch einwandfreiem und unbeschädigtem Zustand betrieben werden.
Es dürfen nur Originalersatzteile verwenden werden, sonst erlöschen Prüfungen und Zulassungen.
Trennen Sie beim Austausch elektrischer und mechanischer Komponenten die Fritteuse vom elektrischen Stromnetz.
Es wird empfohlen, das Gerät bei Normalgebrauch mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Fachmann überprüfen zu lassen. Bei intensivem Gebrauch (Fast Food) sollte dieser Rhythmus halbjährig sein.

	Checkliste Service	***geprüft***	***o.k.***
1	Gerät auf Gehäuseschäden kontrollieren		
2	Anschlussleitung und (Stecker) auf sichtbare Beschädigung prüfen		
3	Schütze und alle elektrischen Teile auf sichtbare Schädigung prüfen		
4	Alle Verbindungen kontrollieren und nachziehen		
5	Schaltpanel, Feinsicherungen und Anzeigelampen kontrollieren		
6	Temperaturen kontrollieren (Fettschmelz, Arbeit und Sicherheit)		
7	Spannungsfestigkeit (Isolationsmessungen an den Hauptstromkreisen, z.B. Heizelemente) prüfen, Einhaltung von Mindestwerten des Geräteableitstromes durch Messung überprüfen.		
8	Positionierung der Sonde (15mm von Sonde zu Klemme)		
9	Funktion des Sicherheitsendschalters (Magnet-Switch)		
10	Festziehen aller Schrauben (Füsse, Handgriffe, Türe, usw.)		
11	Heizkörper-Zugfedern kontrollieren (Spannung)		
12	Ablasshahn inkl. Sicherheitsverschluss kontrollieren		
13	Ölauffangbehälter und Schublade kontrollieren		
14	Grobfilter und Feinfilter kontrollieren		
15	Überprüfen der Befestigung des Korbliftes (reibungsloses Laufen)		
16	Kontrolle der Klemmen und des Positionsmelders des Korbliftes		
17	Einwandfreies Funktionieren der Pumpe überprüfen		
18	Überprüfen der Schnellkupplungen und Rohrdichtungen		
19	Allgemeiner Zustand aller Schläuche überprüfen		
20	**Nach Abschluss der Unterhaltsarb. alle Sicherheitsfunktionen überprüfen**		

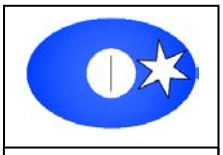
15. Bedienanleitung Hugifrit



a) Nach Prüfung ob der Öl- bzw. Fettstand in der Fritteuse korrekt ist, schalten Sie den Hauptschalter (hinter der Flügeltür am Schaltkastengehäuse) auf „ein“.
Es ertönt ein Signal und alle Segmente erleuchten kurz (Selbsttest der Steuerung und der Sicherheitseinrichtung).



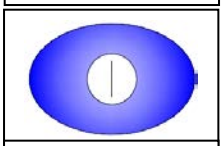
b) Schalten Sie die Fritteuse durch kurzes Antippen des Ein-/Aus-Schalters ein.



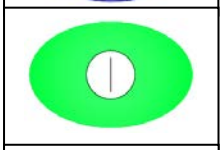
c) Die Steuerung geht direkt in den Schmelzzyklus:
Das Signalfeld blinkt blau.

Gleichzeitig erscheint im Infofeld das zuletzt benutzte Programm.

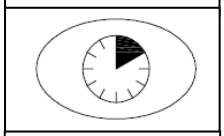
Im Temperatur-& Zeitanzeigefeld erscheint die im Programm festgelegte Frittiertemperatur.



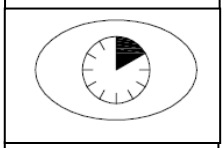
d) Nach Erreichen von 130°C schaltet die Heizung von Taktbetrieb auf Dauerheizung: Das Signalfeld leuchtet blau.



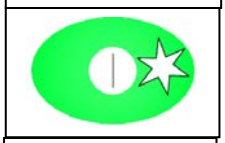
e) Nach Erreichen der gewünschten Frittiertemperatur (z.B. 175°C), leuchtet das Signalfeld grün. Die Fritteuse ist betriebsbereit.



f) Durch kurzes drücken der Programmtaste starten Sie das Programm.
Bei Option Lift läuft der Lift nach unten – während der Liftlaufzeit ertönt ein akustisches Warnsignal.

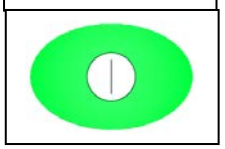


g) Möchten Sie ein anderes Programm wählen, halten Sie die Programm-Taste gedrückt, bis die Auswahl im Infofeld läuft (1-10). Lassen Sie die Taste beim gewünschten Programm los. Stimmt die Programm-Nr. nicht, tasten Sie einzeln zum gewünschten Programm.



h) Während der Programmablaufzeit blinkt das Signalfeld grün.

Im Temperatur- & Zeitanzeigefeld erscheint die Restfrittierzeit.

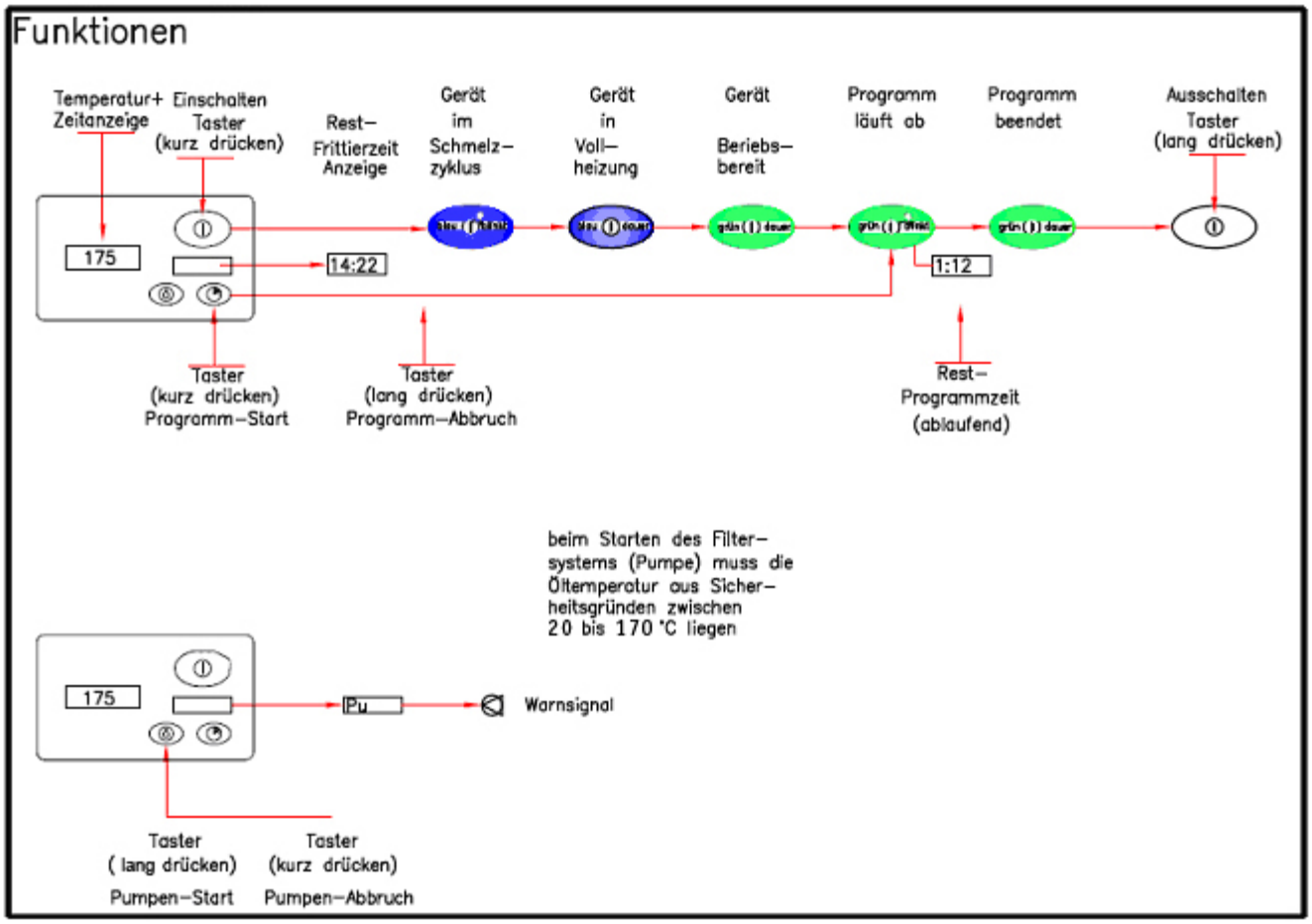


i) Am Ende des Programms leuchtet das Signalfeld wieder grün.
Bei Option Lift läuft der Lift nach oben – während der Liftlaufzeit ertönt ein akustisches Warnsignal.

16. Störungsmeldungen

Meldung im Infofeld	Ursache	was ist zu tun
E02	Systemprüffehler	Hauptschalter betätigen (Reset)
E03, E15, E17	Heizung defekt oder kein Fett – Sicherheitsfehler	Fettstand und Heizung überprüfen, Hauptschalter betätigen (Reset)
E05	Ablauf nicht geschlossen (Option)	Ablauf schliessen, bei Mod. 41 Heizung prüfen – siehe E07
E06	Eingang Lastabwurf (Optimierungsanlage) nicht geschlossen oder aktiv	Abwarten bis Optimierung wieder einschaltet
E07	Heizung nicht vollständig eingeklappt	Pos. Heizkörper prüfen – muss am Beckenboden aufstehen
E08	Temperatur über 212°C - Sicherheitsfehler	Fett auf unter 190°C abkühlen lassen, Hauptschalter betätigen (Reset)
FETT	Fettbenutzungszeit abgelaufen	Fettwechsel, Kreditrückstellung siehe Anzeige Seite 15

17. Hugifrit Funktionen / Programmierung / Anzeigen / Legende Infofeld



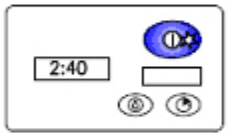
Anzeigen

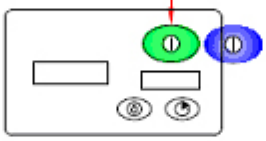
wenn kein Programm gestartet,Sollanzeige der Temperatur,bei Programmstart die Frittierzeit mit Rest-zeit ablaufend auf 0

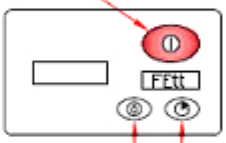
blau blinkend,während des Betriebes,signalisiert bei Anschluß an eine Maximumüberwachung, aktiver Lastabwurf. (schnell blinkend)

blau-grün wechselnd,während des Betriebes,signalisiert bei Freigabe Standby (1-59 min.) Fritteuse befindet sich im Standby Betrieb.Die Beendigung des Standby erfolgt durch kurzes drücken der Starttaste. (dann wird Signalfeld blau)

rotes Feld mit Anzeige FEtt im Infofeld bedeutet abgelaufene Fettbenützungszeit. Rückstellung erfolgt durch zweimaliges kurzes drücken der Starttaste(Doppelklick) anschließend die Tasten Pumpe+Programm zusammen drücken,dann verschwindet die Anzeige Fett und die rote Signalanzeige geht aus.

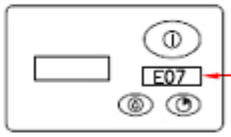




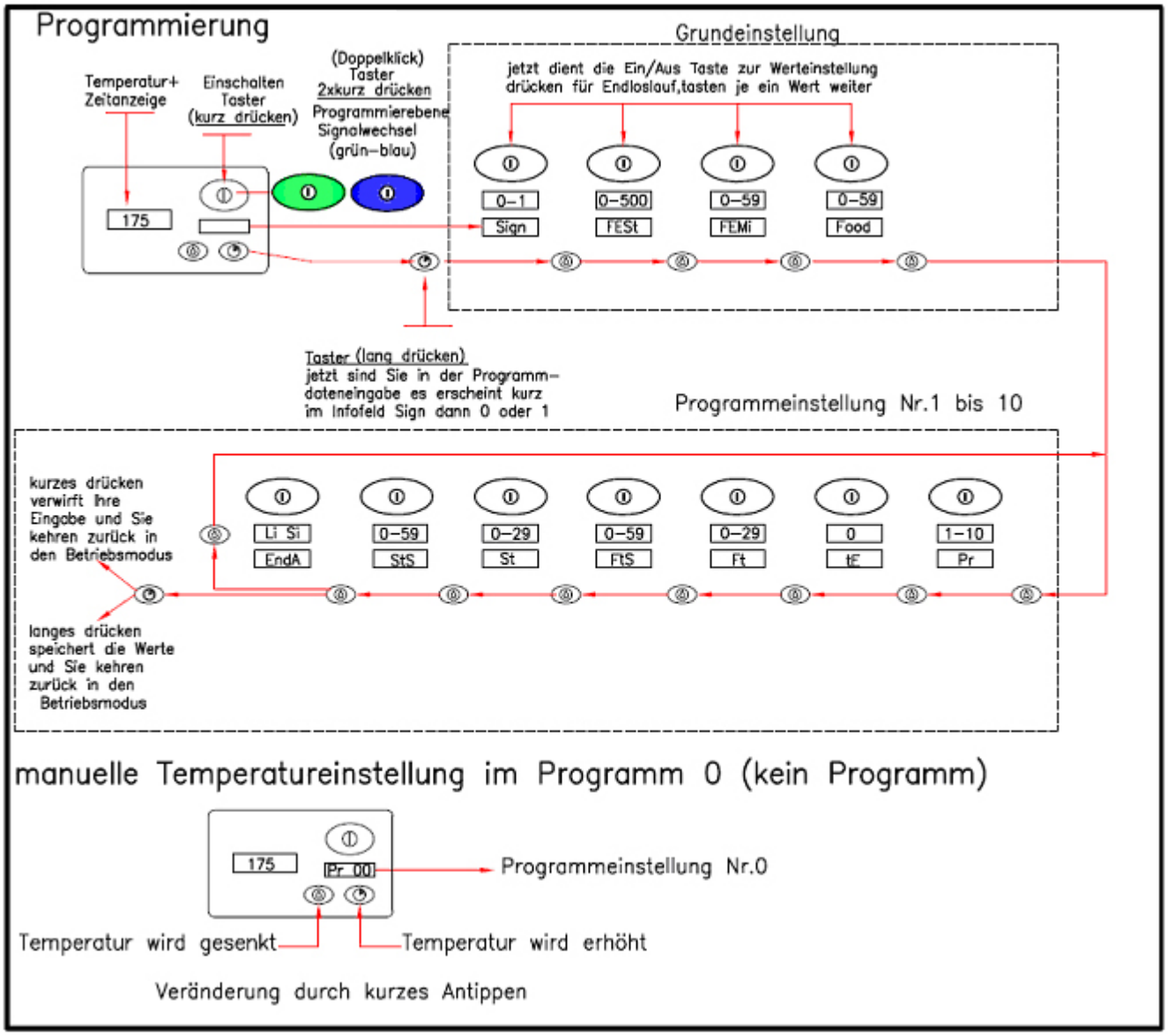


Fehlermeldungen im Infofeld

E02 Fehler im Testlauf **Haupt-**schalter betätigen
E03,E15,E17 Heizung defekt oder kein Fett
E05 Ablauf nicht geschlossen(Option)
E06 Eingang Lastabwurf nicht ge-schlossen oder aktiv
E07 Heizung nicht vollständig eingeklappt
E08 Temperatur über 212°C



Die Fehlermeldungen
E03,E08,E15,E17
sind Sicherheisfehler und können nur durch Betätigung des **Hauptschalters** (1-0) neben dem Ablasshahn behoben werden.



Legende–Infofeld

YEAr	Jahr
dATE	Datum
tiME	Zeit
Sign	Akustische Signale der Grundeinstelung Ein(1) oder Aus(0)
FESt	Eingabe der Fettbenützungszeit in Stunden(0–500)
FEMi	Eingabe der Fettbenützungszeit in Minuten (0–59)
Food	Einstellung der Zeit für Übergang in Standby (0–59)
Pr	Auswahl der Programmnummer
tE	Temperatureinstellung
Ft	Frittierzeit in Minuten (0–29)
FtS	Frittierzeit in Sekunden (0–59)
St	Shakerzeit in Minuten (0–29)
StS	Shakerzeit in Sekunden (0–59)
EndA	Endaktion nach beenden des Frittiervorganges (Si–Signal)

bei Eingabe von 0–Werten ist der Aktor abgewählt **und** nicht in Funktion

Die Fettbenützungszeit ist ein vom Kunden ermittelter Zeitwert, der nichts über den Verderbnisgrad des Fettes aussagt. Wir empfehlen, dies durch geeignete Mittel z.B. Fetttestreifen oder Fetttestgeräte zu ermitteln.

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Gewerbestrasse 11 / 3322 Schönbühl BE
Telefon 0848 400 900 / Fax 031 858 17 15
info@hugentobler.ch / www.hugentobler.ch